

Gebackener Butternut Kürbis mit herzhafter Kartoffelfüllung



Zutaten:

Für ca. 4 Personen

- 1 Butternut Kürbis
- 150 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend (ich habe lila Kartoffeln genommen)
- 1 Ei
- 50 ml Gemüsebrühe
- 30 g geriebener Käse (z.B. Allgäuer Emmentaler)
- 1 EL Öl
- 1 EL Kartoffelmehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Petersilie, Schwarzer Sesam oder Schwarzkümmel zum Bestreuen



Zubereitung

Kartoffeln in einem kleinen Topf mit Wasser gar kochen. Abgießen und pellen. Die noch warmen Kartoffeln grob reiben und in einer Schüssel mit Ei, 1 EL Kartoffelmehl, geriebenem Käse und den Gewürzen vermischen.

Den Butternut Kürbis mit einem Gemüseschäler schälen. Dann längs halbieren. Mit einem Esslöffel die Kerne aus dem Kürbis schaben. Kürbishälften auf die Schnittflächen legen und mit einem großen Messer fächerartig von rechts nach links einschneiden. Auf einer Seite nicht ganz durchschneiden, so dass der Kürbis zusammenhält. Nun die Kartoffelmasse in die Aushöhlung der Kürbishälften füllen.

Eine ofenfeste Form einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach unten in die Form legen. Kürbis mit Salz bestreuen und mit Öl bepinseln. Vor dem Einschieben in den Backofen die Gemüsebrühe angießen.

Den Kürbis im auf 180°C geheizten Ofen (Umluft) ca. 35-40 Minuten backen.

Zum Servieren die Kürbishälften mit geschnittener Petersilie und schwarzem Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. Warm servieren!

Tipp: Zwischen die Kürbisscheiben können noch dünne Knoblauch- oder Zwiebelscheiben gesteckt werden.

Wer möchte, streut 5 Minuten vor Ende der Backzeit noch 2 EL Kräuterbutterstückchen über den Kürbis.